

低糖質バスクチーズケーキ

所要時間 60分



材料

(15cm型)

クリームチーズ	350g
ラカント	100g
コーンスターチ	10g
卵	4つ
生クリーム	180g

作り方

1. クリームチーズを常温に戻しておく
2. 15cm底抜け型を用意し、丸めて濡らしたクッキングシートを型にセットする
3. Aボウルにクリームチーズを入れ、ゴムべらで滑らかになるまで混ぜた後、ラカントを入れて混ぜる
4. 混ざったらコーンスターチを入れてゴムべらで混ぜる
5. オーブンを250度に予熱する
6. 卵4つをBボウルに割り入れ、フォークでよく混ぜる
7. Aボウルに混ぜた卵を5~6回に分けて入れ、その都度ゴムべらで混ぜる
8. 生クリームを入れて混ぜたら、型にザルをセットし、生地を漉しながら型に流し込む
9. 型を上から落として数回トントンし、オーブン250度で25分焼く
10. 焼き上がったらケーキクーラーの上に置いて冷ます（粗熱が取れたら冷蔵庫へ）

詳細

アレルギー (28品目中)

乳、卵

糖質量・カロリー

糖質：3.2 g カロリー：261 kcal (8等分した時の1切れ)

保存

冷蔵：3~4日目安

参考

YouTube：バスクチーズケーキ屋さんの究極バスクチーズケーキの作り方/
バニラ/抹茶/アールグレイ